



ASTIL

Quienes SOMOS

En realidad somos una familia de siete hermanos que pretende hacerlo bien. Dejaremos que el tiempo nos juzgue. Por ahora ese cuidado excepcional, que parece ser nuestro valuarte, nos está llevando a tener sobre la mesa uno de los vinos mejor elaborados y más tradicionales de la Ribera del Duero.

Nosotros, sólo nos podemos remontar en dos generaciones en la elaboración vinícola y para más inri no elaboraba Gabriel García Pérez en estas tierras Ribereñas, sino en las Toledanas anejas a Madrid.

Se puede decir que el padre de todo esto es simplemente el que no está, Gabriel García Martínez, precisamente porque tenía una cultura vinícola muy amplia, él compro en la Ribera algunos viñedos y curioseaba con el tinto bajo los almacenes de su establecimiento.

Igual que fue precursor del Turismo Ribereño cambiando el concepto de esta palabra (cuando alguno le llamaban loco), dando un vuelco al sistema turístico zonal ya hace treinta y cinco años, en su mente hubo siempre un gran proyecto, un bonito proyecto que aglutinaba varios aspectos Ribereños entre los que se hallaba el vino.

No llegó a ser, pero nosotros recogimos toda su experiencia, todas sus ilusiones, y al fin tras trastear también en nuestros almacenes durante seis años y elaborar nuestra uva en otras bodegas, decidimos en el año 2003 dar rienda suelta a estas maduradas ilusiones, comenzamos a andar con nuestra propia bodega.

Tres fines nos mueven: la **calidad**, la **naturalidad** y la **sanidad** de nuestro vino.



ASTIL

Nuestros viñedos base están en tres zonas. La primera y más importante, siendo esta la base de nuestro vino está entre Castrillo de la Vega, Campillo y Aranda de Duero en una zona llamada **VALDECOBOS**, catalogada como uno de los valles internos más comunicativos para la uva por tener estas condiciones:

- **Cerrado**, sufre menos las heladas y los rigores de otoños y primaveras.
- **Soleado**, madura perfectamente las uvas.
- **Saneado**, apenas necesitan trato las viñas, siendo esta zona semiecológica, por la ausencia de tratamientos.

La tierra es proporcionada en arcillas y calizas del 23 al 30% en cada una de estas materias; además es completa en minerales, sobre todo hierro y potasio. Apenas necesita abonos. Tiene orientación norte-sur.

La segunda zona de viñedo corre **PARALELO AL PADRE DUERO**, al límite de Aranda de Duero, justo en el entorno de la actual Bodega de Linaje Garsea.

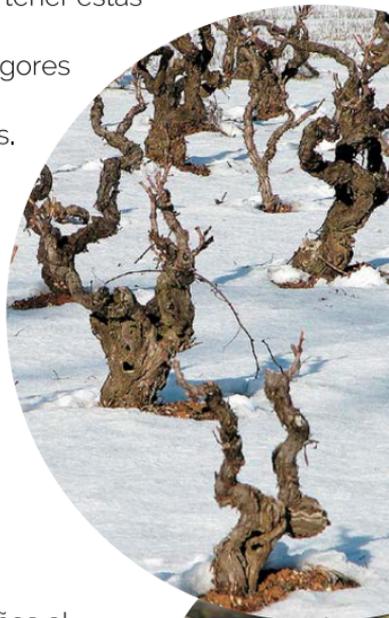
La tierra es más aluvial con mucha materia orgánica que a lo largo de estos miles de años el Padre Duero ha ido abonando sin pedir nada a cambio. Lo bueno es que no guarda el agua en superficie (gracias a una gran franja de drenaje que hicimos en los años de plantación), así la viña baja sus raíces dos metros, buscando el goteo que necesita para sobrevivir.

Estas viñas sufren más los rigores del invierno, las neblinas, los hielos, mantienen más humedad en el ambiente, así que siempre las vigilamos más, mimándolas si cabe para que rindan menos, pero de la calidad que necesitamos.

Viñedo plantado en Caleruega, en el Pago "**LA QUIÑONERA**", terreno parco, rudo, sin agua; terreno con arcillas, muy mineralizado, da uvas pequeñas, compactas, muy cargadas de materia fenólica. Uvas sensacionales. Nuestro futuro.

Las otras viñas fuera de propiedad de bodega se encuentran en terrenos generalmente calizos con muy buena relación de arcilla, bien mineralizadas.

Importante: el Consejo Regulador permite la plantación de 4.000 cepas por hectárea y nosotros tenemos solamente entre **2.800 y 3.000 cepas por hectárea** para mejor reparto de la viña y mejor control de la uva.



Nuestras TIERRAS



Por qué el ROBLE



- Para variar la tanicidad de un vino que no siendo filtrado debe de ceder algunos de estos taninos (de forma natural) a la barrica y a su vez modelar no sólo el color, sino todo su espectro con los taninos de la barrica, resultando un vino limpio, tánico de fruta, tánico de roble, complejo en aromas de roble y frutales (ribereños). Complejo a la vez que equilibrado.
- Para hacer vinos más longevos, modificando al tiempo y por los poros, aquellas moléculas de bajo peso molecular y de rápida oxidación por otras polimerizadas menos oxidativas.

Cuánto tiempo en BARRICA

- El **Joven Roble**, viaja de tres a cinco meses en la barrica.
- El de **media crianza**, pasará instalado en la barrica de seis a ocho meses de su vida y luego a la botella donde, después de estar unos meses, sale al mercado caminando entre aromas frutales y unos pocos de la madera.
- El **Crianza**, pasará en el interior de la barrica 14 meses, dos más que lo exigido por el consejo Regulador, pasando luego a la botella, durmiendo el vino durante doce o catorce meses, para después salir al mercado, con buen tanino mixto, manteniendo los aromas frutales de juventud y gallardeándose de esos, los de la barrica, que poco a poco y a lo largo del tiempo ha arañado de la barrica y ha asentado en la botella. Intentaremos sea el más equilibrado de todos.
- El **Reserva**, trabajará 16 meses en las barricas, otros 20 meses en botella, para ver el mercado después de 36 meses en la casa.

ASTIL

Contamos en el entorno de la bodega con cerca de 49 hectáreas de viñedo familiar, de las cuales 28 están directamente atendidas por José Carlos García Agudo, las otras 21, de amigos y familiares, están vigiladas por José Carlos García Agudo, que está presente en todos los tratamientos y abonados, así como en las podas y la vendimia, siguiendo paso a paso la evolución del viñedo.

Las cepas más antiguas tienen más de 45 años, su plantación es en vaso.

Las cepas que van de 6 a 27 años de vejez se plantaron buscando las nuevas técnicas de plantación en espaldera.

En **Vaso**: Si hablas con la gente mayor de la Ribera del Duero, ellos piensan que la viña tiene que tener comunicación con la tierra y recibir de ella no sólo el calor del suelo sino algo más que parece se transmite en la comunión suelo y viña.

En **Espaldera**: El racimo queda más expuesto a los rayos del sol. Mayor exposición foliar (aprovechar la fotosíntesis para la mejor evolución). Con la altura, menos contagio de humedad y suciedad. Y es más fácil de vendimiar, pudiendo acoplarnos con nuestras cajas de plástico (más higiénicas) por debajo de las viñas, evitando el roce con el suelo.



Nuestras
VINAS



En Casa, cómo nos MOVEMOS

Cada Maestrillo su librillo.

Un poco de modernidad.

- Uva sana y seleccionada dos veces, en la viña de forma manual y en la bodega, en mesa de trabajo, para muchos de nuestros vinos.
- Despalillada la uva, la llevamos a depósitos de acero inoxidable de 10.000 y 15.000 litros, cuidado, nunca más grandes, pues entendemos que a menor cantidad, mejor maceración y extracción de lo mejor de la uva.
- Aguantamos de dos a cinco días la uva intentando que intracelularmente se produzca una suelta de los componentes que queremos y, más tarde, con las levaduras autóctonas que lleva la uva en su piel, arrancamos la fermentación.
- El rosado no se hace de mezcla de uva blanca y tinta, que no estaría permitida, sino del sangrado de uva 100 % tinta, 2 horas aproximadamente después de meterlo en el depósito de acero inoxidable. Tras el sangrado, el hollejo que resulta enriquece los vinos tintos de crianza y reserva.
- Los tintos tienden a tener una maceración de 5 a 7 días para los jóvenes y unos 9 días para los crianzas y reservas.
- Los remontados serán también de dos a tres diarios para los jóvenes y no bajan de tres -algunos días cuatro-, para los Crianzas y Reservas. El bazuqueado se hace en esta bodega y nosotros lo hacemos de forma manual. Las temperaturas son controladas procurando oscile entre 25 y 30 grados. Dejaremos un vino con cerca de 1,30 de azúcar residual para que sea más afrutado.



ASTIL

- 
- La prensa, tras la fermentación alcohólica, se hace de forma simbólica, no pasando, al ser manual, de un cincuenta por ciento.
 - La otra (la maloláctica) viene seguida, vigilada, aprovechando alguno de esos veranillos invernales, pero controlada en todo momento.
 - Un trasiego y más limpieza.
 - Un clarificado, que para los crianzas y reservas se hacía con claras de huevo (antaño), dejando las yemas para la repostería de Carmen, ahora con albumina de huevo...
 - Y a la barrica el crianza, sin filtrar, repito, sin filtrar
 - Y el roble 3 meses lo mantenemos unos meses en el depósito para que sedimente, de 3 a 5 meses en barrica; evitamos también el filtrado, dado el frío que tenemos en el invierno, un método bueno, es precisamente abrir las ventanas y que el frío invernal corrija al vino haciendo que sedimente.
 - Todos nuestros tintos pueden sedimentar en botella, siendo esto, creo, lo mejor que nos puede pasar, aunque no sea bonito.

Unas BARRICAS



- Hasta el 2003 las barricas eran solamente americanas
- A partir de 2003 las barricas son 45% americanas de Missouri y Kentucky y 45% de Allier y Vosnes en Francia. Como nos queda un 10 % decidimos que innovaríamos probando el roble húngaro y español. Para los vinos especiales barricas blend francesas de grano muy, muy fino.

Nuestro "QUE HACER" en las viñas

Os recuerdo que la viña es un ente vivo "si la quieres, te quiere". Fuera de cualquier espacio romántico, **a la viña hay que mimarla** por que es la base de nuestro vino. Así que el trato es familiar, también -sobre todo en la Vendimia-, donde evitamos que entre, no sólo cualquier máquina, sino trabajadores ajenos a la familia.



- **El invierno:** Con la parada vegetativa y entre los meses de diciembre y enero hacemos la poda dejando tres brotes para el futuro, que más tarde pasando las heladas lo dejaremos en dos y así habremos saltado el escollo más importante -los hielos- que, por otro lado, vienen bien a los suelos.

- **La primavera:** Fuera de peligros de heladas solemos hacer una segunda poda para que no crezca demasiado ramaje y la viña reparta la sacarosa por menos pámpanos y hojas dejando más para la uva.

- **El Verano:** Dejamos que el proceso sea lo más natural posible; eliminamos las hierbas, con los cultivadores, evitando los herbicidas que tanto mal nos hacen. Curioso el envero, sobre el 8-14 de agosto. Cuando la uva va cogiendo volumen hacemos dos podas, aunque os parezca extraño; la primera para quitar uva y la segunda para quitar uva también. Parece gracioso pero es mejor hacerlo en dos veces para que la viña note menos la falta de los racimos y el proceso sea regulador también desde el interior de la cepa.

- **El Otoño:** A rezar por el buen tiempo para las vendimias, sobre "El Pilar", 12 de octubre.

ASTIL



· **La Vendimia:** El momento más complicado para los siete hermanos, para los hijos y los padres de éstos.

1. Nos reunimos y decidimos que uva cogemos y cual dejamos en la cepa.
2. **La vendimia es manual,** jamás a máquina, donde no se tiene contacto con la uva.
3. En el tajo (la viña), hacemos una **primera selección** cogiendo sólo, sólo, aquella que ha alcanzado el punto óptimo de maduración, desdeñando aquéllas que estén en proceso de llegada o aquéllas que estén afectadas por algún mal.
4. **Se recolectan en cajas** de plástico, limpiándolas cada vez que pasan por la bodega en su descarga, son de 12 y 20 kilos y apilables para que la uva llegue sana, supersana a la bodega. Esta bodega tiene prohibida la recolección en grandes envases.
5. **Vendimia nocturna si fuera necesaria** para evitar la entrada en bodega de la uva con exceso de calor; ello provocaría una fermentación nada más pisar la bodega. Si que es cierto que la vendimia

¿Qué hacer con la gran cantidad de uva que queda en la viña?

Una segunda recolección -cuando esta uva esté más hecha-, nos lleva, de modo particular, a hacer vinagre para nuestro consumo familiar. Alguna vez hemos dejado pasificar alguna uva, que luego están buenísimas. Pero la mejor opción es dejárselas a la hermana Carmen y que nos deleite con las tortas de uvas, de renombre nacional o que Carlos las ponga a macerar en aguardiente, o... ¡hay tantas posibilidades!

Como dice mi cura favorito, Dios nos regala, nosotros os transmitimos este regalo.

nocturna sólo hemos tenido que llevarla a cabo en cuatro ocasiones en los cuatro últimos años.

6. La **segunda selección** solemos hacerla en bodega, después de la pesa y antes del despalillado, siempre para los vinos especiales como el barrica Vendimia Seleccionada y algunos vinos que formaremos para crianzas o reservas. El montaje habría que vivirlo pues hay cierto jolgorio alrededor de las mesas de trabajo, procuramos hacer ameno un trabajo duro (horas de pie, monótonas, etc.). Aunque nuestro trabajo es serio.



EL RESULTADO



ASTIL

ASTIL ROSADO

Fase visual: Según años, rosa fresca o rosa grosella, con leves tonos añiles en su juventud y salmones en la evolución del vino. Capa baj brillante y limpio con tonalidades muy vivas.

Fase olfativa: Muy expresivo e intenso con aromas muy definido Aromas a fresa y frutos silvestres según la intensidad del sangrado y el tiempo de maceración. A la fresa se suman balsámicos o mentolados o pieles de naranja en baja intensidad. Al tiempo, bajan los aromas a fresa y ascienden los melocotones o albaricoques.

Fase gustativa: Muy afrutado y muy fresco con notas de fruta del bosque, fresa y melocotón, según la intensidad colorante. Suave, con un toque málico que deja un grato recuerdo. Limpio, profundo, aterciopelado, franco en boca. Mantiene largo tiempo los recuerdos frutales, solicitando una copa más.

Consumo en el año posterior a ve
Conservar a 14-18° C, fuera del al tumbada o boca abajo.

Abrir al momento de consumir.

Servir en torno a 8 grados.



RIBERA DEL DUERO

Denominación de Origen

ASTIL

JOVEN

3 meses barrica

Fase visual: Glicéricos, de densa y lenta lágrima. Limpios y brillantes. Capa alta y buena coloración. De color rojo rubí con importantes ribetes añiles y púrpura en menisco.

Fase olfativa: Carácter vinico muy intenso, pronunciado por el alcohol pero sin despuntes. Balanza entre toques dulzones, minerales y fruta negra (mora, ciruela). Recuerdos frescos del mundo vegetal y recuerdos de canela y vainilla lejanos (barrica nueva o semi nueva).

Fase gustativa: Ataque frutal pero sin dulzores, envolvente, intenso en media boca, sin despuntes. Fin de boca con recuerdos de fruta negra madura. Mantiene largo tiempo los recuerdos frutales.

Consumo antes de 3 años
Conservar a 14-18° C, fuera del alcance del sol y tumbada o boca abajo.

Abrir 30 minutos antes o decantar.

Puede sedimentar, pues los tintos no fueron filtrados.

Servir en torno a 17ª C



RIBERA DEL DUERO

Denominación de Origen

ASTIL ROBLE

Vendimia
Seleccionada

Fase visual: Bien vestidos, con abundancia de color, limpio, brillante (buena acidez) con detalles purpura, pronunciados añiles, en menisco. Capa alta, buena coloración, quizás excesiva para joven roble, es este un vino de guarda, atemporal.

Fase olfativa: Carácter vínico muy intenso con alcohol bien integrado. Balanza entre toques dulzones, minerales y fruta negra (mora, ciruela). Se instala en el con fuerza, pero con sutileza, el caramelo, la canela y la vainilla y algún balsámico, especiado.

Fase gustativa: Ataque frutal, vuelven los tonos a mora, y ciruela negra, dulzones con el emblema de la bodega impreso, envolvente, intenso en media boca, sin despuntes (buen equilibrio entre alcohol, acidez y tanino, de alta calidad y muy suave). Mantiene los recuerdos frutales y de bodega largo tiempo, solicitando otra copa.

Consumo antes de 4 años

Conservar a 14-18° C. fuera del alcance del sol y tumbada o con una inclinación de 45°

Abrir 30 minutos antes o decantar

Puede sedimentar pues los tintos no fueron filtrados

Servir en torno a los 18 grados



RIBERA DEL DUERO

Denominación de Origen

ASTIL

CRIANZA

14 meses barrica

Fase visual: Glicéricos, de densa y lenta lágrima. Limpios y brillantes. Capa alta y buena coloración. De color rojo picota con detalles violáceos, añiles, en menisco, juego entre madurez y juventud.

Fase olfativa: Muy aromáticos con intensa base frutal, bien ensambladas con maderas nobles de roble. Aromas a fruta negra madura, casi siempre en compota (ciruela y mora) conjugadas con toques de vainilla y canela, pero sin descartar los balsámicos, regaliz, clavo y tostados de la barrica.

Fase gustativa: Máxima expresión en boca, tánico pero sin despuntes, carnoso, sabroso, potente. Pleno de sabores, balanza entre fruta madura y roble. Persistente final y potente retronasal.

Consumo punto álgido en 4-5 años después de la cosecha.

Conservar a 14-18° C, fuera del alcance del sol y tumbada o boca abajo.

Abrir 30 minutos antes o decantar.

Puede sedimentar, pues los tintos no fueron filtrados.

Servir en torno a 17° C



RIBERA DEL DUERO

Denominación de Origen

ASTIL RESERVA

16 meses barrica

Fase visual: Glicéricos, de densa y lenta lágrima. Limpios y brillantes. Capa alta y buena coloración. De color rojo picota granate con destacados tejas y huidizos añiles (los mejores años).

Fase olfativa: Muy aromáticos, intensidad alta de destacada elegancia. Aromas a compota de fruta negra profundos y estables, con toques de cuero, balsámicos y recuerdos de roble.

Fase gustativa: Máxima expresión en boca. Amplio y redondo sin despuntes, sabroso. Integrados primarios y terciarios con cierto empaque frutal de carácter ribereño que permanece tras los años. Persistente final y potente retronasal.

Consumo punto álgido en 7-8 años después de la cosecha

Conservar a 14-18° C, fuera del alcance del sol y tumbada o boca abajo.

Abrir 30 minutos antes o decantar.

Puede sedimentar, pues los tintos no fueron filtrados.

Servir en torno a 18 grados.



RIBERA DEL DUERO

Denominación de Origen

Dónde ESTAMOS

En la llamada ya **Ruta del Vino** "Ribera del Duero", en plena Nacional 122, entre las localidades de Aranda de Duero y Castrillo de la Vega, en la Provincia de Burgos,

A tres kilómetros de Aranda de Duero carretera de Valladolid, está situado al lado del famoso establecimiento "**El Ventorro**", pues nosotros nos hallamos a 100 metros en su parte trasera.

El lugar se llama **la Terrañuela** y en él se encuentra una parte de nuestro viñedo.

Bodegas y Viñedos del Linaje Garsea, S.L.

Paraje de la Terrañuela
Ctra. Valladolid-Soria Km 273
09391 Castrillo de la Vega (Burgos) - España
(Apdo. de Correos 209 - 09400 Aranda de Duero)

www.linajegarsea.com

bodega@linajegarsea.com

Teléfono 947 53 60 00

Fax 947 53 61 34